

Rezepte aus dem Hessenpark



Brotdessert

250 Gramm Pumpernickel
2 Esslöffel Puderzucker
4 – 6 cl Himbeergeist oder Apfelsaft
250 Gramm Apfelmus
200 Gramm Himbeerkonfitüre

2 Becher Crème fraîche
frischen Beeren

zerbröseln und mit
mischen. Danach mit
tränken. Die Brösel,
und
abwechselnd in eine Schüssel
schichten.
auf das Dessert streichen und mit
dekorieren. Anschließend Kaltstellen
und mindestens 2 – 3 Stunden ziehen
lassen.